

# Eine Auswahl aus Saisonalem und Klassikern

## Wärmende Suppen & Vorspeisen

Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons Fr. 10.50



Luftige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen Fr. 9.50



Kleiner Salat vom Buffet Fr. 9.50

Grosser Salat vom Buffet Fr. 18.50

## Klassiker

**Schweins-Cordon bleu «Drei Könige»** Fr. 39.00  
gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse  
Pommes frites, dreierlei Gemüse

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»** Fr. 42.00  
mit Rösti und dreierlei Gemüse

**Rindsfiletstreifen «Stroganoff»** Fr. 43.00  
zarte Rindsfiletstreifen rosé gebraten  
mit Peperoni, Champignons und Essiggurken  
Hausgemachte Spatzli, dreierlei Gemüse

**«Riz Casimir»** Fr. 39.00  
Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce  
im Reisring mit Früchten garniert

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

Alle Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.  
€-Ausweisung auf dem Kassenbon gemäss Tageskurs.

## Winterzyt – Fonduezyt

Einsiedler Brotsuppe mit Käse Fr. 12.50

Einsiedler Bergkäsefondue «Klassische Art» Fr. 25.00

Die Fonduekäsemischung aus der Milchmanufaktur Einsiedeln

Einsiedler Bergkäsefondue «Jäger Art» Fr. 26.50

Der Klassiker mit Speckwürfeli und Pilzen

Unsere Käsefondues servieren wir mit Fonduebrot zum Abzupfen

Bünderfleisch- und Rohschinkenteller zum Fondue Fr. 15.50

Portion Gschwellti zum Fondue Fr. 6.00



Hausgemachte Käsespätzli Fr. 25.00

mit Bergkäse und Röstzwiebeln



Rösti «Skieur» Fr. 23.00

Rösti mit Käse überbacken und mit einem Spiegelei

Rösti «Drei Könige» Fr. 38.50

Rindsfiletmédaille rosé gebraten  
auf knuspriger Rösti mit Käse überbacken

Wir verwenden, sofern nichts anderes angegeben ist, für unsere Speisen  
ausschliesslich **geprüftes Schweizer Qualitätsfleisch**.